



Cominciamo con i Tartare del momento...

<i>Tartare di verdure del momento...</i>	<i>14.00/24.00</i>
<i>Tartare di tonno rosso, sesamo bianco, limone, soia e pane croccante</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>Tartare di salmone scozzese, guacamole di avocado, aneto e mandorle tostate</i>	<i>18.00/32.00</i>
<i>Tartare di orata alla ligure, olive, pinoli, pomodorini e patate</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>Tartare di manzo tagliato al coltello, basilico, cipollina e prezzemolo</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>L' Assortimento di tartare di pesce...</i>	<i>29.00/45.00</i>

Dalle entrate....

<i>La zuppa dei nostri Chef...</i>	<i>13.00</i>
<i>Il cannolo di pasta fillo al baccalà mantecato, asparagi di mare e maionese al rafano</i>	<i>21.00</i>
<i>L'assortimento di salumi</i>	<i>22.00/36.00</i>
<i>Il carciofo ripieno di verdure, spuma di grana padano servita tiepida</i>	<i>14.00</i>
<i>L'involto di verza farcito con luganighetta nostrana</i>	<i>14.00</i>
<i>L'uovo cotto a bassa temperatura, crema di patate, tartufo nero e chips topinambur</i>	<i>17.00</i>

Alle paste...

<i>La nostra lasagna di ossobuco di vitello e besciamella allo zafferano</i>	<i>25.00</i>
<i>I cappelletti di ricotta e borragine al burro e salvia</i>	<i>23.00</i>
<i>Gli spaghetti alla chitarra al nero di seppia e ragù di astice</i>	<i>38.00</i>
<i>Gli gnocchi fatti in casa al ragù di coniglio e scarola</i>	<i>24.00</i>
<i>Il risotto mantecato ai carciofi, vongole e bottarga</i>	<i>28.00</i>



Se vi piace la carne....

<i>Il filetto di manzo alla piastra, patate novelle e verdure</i>	<i>47.00</i>
<i>Il Rack d'agnello alle erbe di Provence, schiacciata di patate e verdure</i>	<i>43.00</i>
<i>La guancia di vitello brasata, purée di patate e verdure</i>	<i>32.00</i>
<i>La suprema di faraona ai carciofi, polenta e verdure</i>	<i>33.00</i>
<i>Il trancio di maialino cotto a bassa temperatura, croccante e speziato</i>	<i>29.00</i>

O piuttosto il pesce...

<i>Il filetto di tonno in crosta di sesamo, salsa ponzu e salicornia</i>	<i>41.00</i>
<i>I filetti di sgombro arrotolati su caponata di verdure</i>	<i>29.00</i>
<i>Il goulash di polpo, riduzione di vino rosso, cipolla e peperoni</i>	<i>36.00</i>
<i>La proposta del giorno...</i>	<i>...</i>

Per concludere in bellezza...

<i>L'assortimento di formaggi</i>	<i>21.00</i>
<i>La torta al cioccolato fondente e granella di pistacchio</i>	<i>12.00</i>
<i>Il cheesecake agli agrumi</i>	<i>11.00</i>
<i>La classica Tarte tatin di mele e gelato al fiordilatte</i>	<i>12.00</i>
<i>Il tiramisù dei nostri chef</i>	<i>11.00</i>

Al fine di assicurarvi un servizio ottimale, si prega la gentile clientela di avvisare il personale di sala in caso d'eventuali allergie o intolleranze.

Provenienze:

Manzo CH, Vitello CH, Salmone Scozia, Tonno AT, Maialino CH, Agnello NZ